



Tomates o Jitomates

A ENTERARSE

Los exploradores españoles llevaron semillas de tomate o jitomate a Europa a principios de siglo XVI. Allí la gente creía que el tomate era venenoso y no lo comían hasta que los italianos lo hicieron ingrediente importante en su cocina.



ORÍGENES

El tomate es originario de los países andinos en Suramérica.

A la llegada de los españoles a México, ya los pobladores lo cultivaban y lo comían. El nombre se deriva de la palabra náhuatl, lengua hablada en México, itomatli.



CLASIFICACIÓN DEL TOMATE

FAMILIA

Solanaceae
(Familia solano)

Existen unas 3,000 especies en esta familia.

Incluye numerosas especies venenosas, tales como belladona, así como muchas especies comestibles.



GÉNERO

Lycopersicon

En griego, significa "durazno o melocotón de lobo".

Los científicos le pusieron este nombre al género porque en ese tiempo casi todos creían que el tomate era venenoso.



Este pariente silvestre del tomate pertenece a una de la muchas especies de este género que se encuentran en Ecuador y Perú.

ESPECIE

esculentum

significa "que se puede comer".

Los científicos le pusieron este nombre a la especie cuando se dieron cuenta que no era venenosa.



LA TOMATERA

Existen más variedades de tomates que de ninguna otra hortaliza.

Ciertas variedades son tupidas, con frutos en la punta de las ramas. Otras son más parecidas a parras. Las frutas son de formas, tamaños y colores distintos.



Las florecitas son amarillas.



Las hojas compuestas se dividen en numerosas hojillas.



CULTIVO Y COSECHA DEL TOMATE

Los tomates se dan muy bien a pleno sol en suelo fértil bien drenado. Los trasplantes se hacen una semana después de la última fecha de helada. Casi todas las variedades necesitan soporte de estaca o enalabrado. Hay que mantenerlos regados. Cuando los tomates empiezan a madurar hay que recogerlos todos los días.

Estos enalabrados sostienen mis tomateras para que el viento no las tumba.



enalabrado

USOS

Casi todas las variedades de tomate o jitomate se pueden comer frescas o cocidas. Pero las italianas que se emplean para pastas son las mejores para salsas de cocina. Los tomates "bistec" son buenos para comer en rodajas.

